Stockholms stad

Protokollsutdrag
Socialnämnden 2014-02-04

STOCKHOLMS STAD
Kommunstyrelsen
Registraturet
Ink. 2014 -02- 11
Dnr: 329-210/2014
Till: KSF

Justerat 2014-02-06
Anna König Jerlmyr (M) och Roger Mogert (S)

§ 15
Förslag till riktlinjer för serveringstillstånd
Dnr 1.1-922/2013

Socialnämndens beslut

1. Socialnämnden beslutar i huvudsak enligt förvaltningens förslag till riktlinjer för serveringstillstånd.

2. Socialnämnden ersätter punkt ett, sidan 19 i riktlinjerna med följande lydelse: *"Serveringsstället ska vara välskött, allvarliga problem med ordning och nykterhet ska inte ha förekommit. Beslut om fler än en erinran (under det senaste två åren) på grund av återkommande problem med serveringen får inte ha fattats för den restaurang som sökanden bedrivit till klockan 03.00. Detsamma gäller vid varning. Vid enstaka erinran ska ett års karenstid gälla."*

3. Socialnämnden överlämnar ärendet till kommunstyrelsen.

4. Därutöver anför nämnden följande.

Det är angeläget att stadens regelverk leder till att varje enskild krögare anstränger sig till det yttersta för att upprätthålla ordning och nykterhet på sin krog. I den alkohollagstiftning som trädde i kraft 1 januari 2011 fick kommunerna ett nytt instrument, en så kallad erinran, för att vid sidan av återkallelse och varning kunna ge en mildare sanktion till företag som inte lever upp till kraven.

Vi anser att det är angeläget att markera att det ska vara en märkbar skillnad för krögaren om det ges en enstaka erinran, upprepade erinringar eller en varning.

Ärendet
Enligt alkohollagen ska kommunen ha tydliga riktlinjer som talar om vad som gäller när man söker serveringstillstånd. Kommunen kan också reglera vad man i övrigt ska ta hänsyn till vid tillståndsprövningen. Syftet med de kommunala riktlinjerna är att

den som söker tillstånd ska kunna förutse om en verksamhet som planeras kan ges tillstånd, samt att ge vägledning vid handläggning och beslut så att ansökningar om serveringstillstånd behandlas lika inom kommunen. Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för staden att utveckla sin egen alkoholpolitik.

I huvudsak har riktlinjerna samma innehåll som de som tidigare gällt i Stockholms stad. Det har skett en anpassning till de förändringar i alkohollagen som trädde i kraft 1 januari 2011. Vissa förtydliganden har också gjorts för att det ska bli lättare att förutse hur staden kommer att agera i olika situationer.

Förvaltningen hade redovisat ärendet i ett tjänsteutlåtande daterat 13 januari 2014.

Förslag till beslut
Ordföranden Anna König Jerlmyr m.fl. (M), ledamoten Ann-Katrin Åslund (FP), ledamoten Stina Bengtsson (C), ledamoten Ewa Samuelsson (KD), vice ordföranden Roger Mogert (S) och tjänstgörande ersättaren Jackie Nylander (V) framlade ett förslag till beslut och föreslog att nämnden skulle besluta enligt detta förslag.

Ledamoten Stefan Nilsson m.fl. (MP) framlade ett annat förslag till beslut och föreslog att nämnden skulle besluta enligt detta förslag.

Beslutsgång
Ordföranden ställde förslagen till beslut mot varandra.

Nämnden beslutade utan omröstning enligt ordföranden Anna König Jerlmyr m.fl. (M), ledamoten Ann-Katrin Åslund (FP), ledamoten Stina Bengtsson (C), vice ordföranden Roger Mogert (S) och tjänstgörande ersättaren Jackie Nylander (V) ledamoten Ewa Samuelsson (KD) vice ordföranden Roger Mogert (S) och tjänstgörande ersättaren Jackie Nylander (V) förslag till beslut.

Reservation
Ledamoten Stefan Nilsson m.fl. (MP) reserverade sig mot nämndens beslut enligt följande.

1. Socialnämnden beslutar i huvudsak enligt förvaltningens förslag.

2. Följande anförs.

Vi ställer oss i huvudsak bakom förslaget till nya riktlinjer, som ger tydlig information till krögare och allmänhet om vad som gäller för alkoholservering i Stockholm.

Diskriminering är ett allvarligt problem i samhället och även i Stockholms uteliv. Vi välkomnar att riktlinjerna ger möjlighet att meddela villkor om skyltning vid entrén som anger vilka insläppsregler som gäller. Vi anser att det dessutom ska anges i riktlinjerna att olaglig diskriminering i en krogverksamhet enligt stadens uppfattning är en omständighet som kan medföra att tillståndshavaren enligt 8 kap. 12 § alkohollagen anses olämplig att utöva verksamheten. Upprepad eller systematisk diskriminering ska alltså medföra att serveringstillståndet kan återkallas.

Vi är bekymrade över att en del caféer och andra mötesplatser för ungdomar söker och beviljas serveringstillstånd sedan kraven för detta sänkts med den nya alkohollagen. Det är viktigt att det även på kvällarna finns alkoholfria mötesplatser som upplevs som attraktiva av ungdomar på båda sidor av 18-årsgränsen. Ansökningar om alkoholtillstånd från populära ungdomsställen ska därför prövas särskilt noggrant ur ett socialt perspektiv. Snabbmatsrestauranger ska inte beviljas serveringstillstånd.

Vid protokollet

Lisbeth Westerlund

Lisbeth Westerlund
sekreterare

Stockholms stad

Socialförvaltningen
Administrativa avdelningen

Tjänsteutlåtande
SoN 2014-02-04
Dnr 1.1-922/2013
Sida 1 (3)
2014-01-13

Handläggare
Anders Häregård
Telefon: 08-508 25 055

Till
Socialnämnden

Förslag till riktlinjer för serveringstillstånd

(1 bilaga)

Förvaltningens förslag till beslut

1. Socialnämnden beslutar att för egen del godkänna förvaltningens förslag till riktlinjer för serveringstillstånd.

2. Socialnämnden överlämnar ärendet till kommunstyrelsen.

Gillis Hammar
Förvaltningschef

Leif Fransson
Avdelningschef

Sammanfattning

Enligt alkohollagen ska kommunen ha tydliga riktlinjer som talar om vad som gäller när man söker serveringstillstånd. Kommunen kan också reglera vad man i övrigt ska ta hänsyn till vid tillståndsprövningen. Syftet med de kommunala riktlinjerna är att den som söker tillstånd ska kunna förutse om en verksamhet som planeras kan ges tillstånd, samt att ge vägledning vid handläggning och beslut så att ansökningar om serveringstillstånd behandlas lika inom kommunen. Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för staden att utveckla sin egen alkoholpolitik.

I huvudsak har riktlinjerna samma innehåll som de som tidigare gällt i Stockholms stad. Det har skett en anpassning till de förändringar i alkohollagen som trädde ikraft 1 januari 2011. Vissa förtydliganden har också gjorts för att det ska bli lättare att förutse hur staden kommer att agera i olika situationer.

Bakgrund

Riktlinjer för serveringstillstånd antogs första gången av kommunfullmäktige 1995-10-16. Revideringar har gjorts 1999-12-13, 2002-04-08, 2005-06-07 och 2008-03-17.

Socialförvaltningen
Tillståndsenheten

Swedenborgsgatan 20
106 64 Stockholm
Telefon 08-508 25 055
Växel 08-508 25 000
anders.haregard@stockholm.se
stockholm.se

Den huvudsakliga anledningen till att riktlinjerna för serveringstillstånd behöver revideras är de förändringar i alkohollagen som trädde ikraft 1 januari 2011.

Ärendet

Kommunerna ska ha tydliga riktlinjer som redogör för vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter, samt vilka hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar hänsyn till vid tillståndsprövningen. Syftet är att skapa förutsägbarhet om en verksamhet som söker serveringstillstånd kan ges tillstånd samt säkerställa likabehandling av ansökningar.

Statens folkhälsoinstitut (FHI) har tagit fram en modell för hur de kommunala riktlinjerna för serveringstillstånd ska utformas. De rubriker som finns i FHIs modell har använts som utgångspunkt i föreliggande förslag. Eftersom dispositionen av texten skiljer sig kraftigt åt mellan de gällande riktlinjerna och de nu föreslagna har det inte varit meningsfullt att göra ett dokument där de båda texterna jämförs sida vid sida.

Stockholms stads riktlinjer för serveringstillstånd har i huvudsak fungerat bra som spelregler för restaurangbranschen. I det nya förslaget har därför de nu gällande reglerna arbetats in under nya rubriker. Vissa förtydliganden och förenklingar i texten har också gjorts. De hänvisningar till alkohollagens paragrafer som finns har också ändrats eftersom lagen strukturerats om.

Nyheter i förslaget till riktlinjer i korthet

Följande områden har förändrats eller har inte tidigare funnits med i Stockholms stads riktlinjer för serveringstillstånd:

- Mål för handläggningstiderna ska varje år fastställas i tillståndsenhetens verksamhetsplan. Minst 90 procent av ansökningarna ska behandlas inom angiven tid.
- Kravet att erbjuda lagad mat vid alkoholservering har ändrats i lagen, numera räcker det med tillredd mat vilket innebär att även enklare köksutrustning kan vara tillräckligt.
- Kraven på luftljudisolering till intilliggande bostäder har förtydligats för att sökande ska kunna förutse vilken serveringstid som kan bli aktuell i serveringsstället.
- Serveringstider efter klockan 01.00 ska som huvudregel ges med prövotid för att vinna erfarenhet om verksamheten.
- För serveringstid efter klockan 03.00 får inte beslut om erinran eller varning gällande återkommande problem med serveringen ha fattats under de senaste två åren.

- Gemensam serveringsyta för flera serveringsställen kan beviljas, både stadigvarande och tillfälligt. Försiktighet ska iakttas vid arrangemang som riktar sig till ungdomar.
- I allmänna samlingslokaler och liknande kan fler än tio tillfälliga serveringar per år beviljas om lokalen bedöms lämplig för det.
- Tillståndsutskottet får ge en tillståndshavare möjlighet att ansöka om fler än tio tillfällen med utökad serveringstid per år vid ansökan om stadigvarande utökad serveringstid. Detta kan vara ett sätt att få erfarenhet av verksamheten som ett alternativ till prövotid i vissa fall.
- Tillståndsenheten ska, när sekretessreglerna så medger, samverka med andra myndigheter i syfte att motverka grov organiserad brottslighet och kan då delta i samordnade aktioner som initierats av annan myndighet.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom administrativa avdelningen. Synpunkter har inhämtats under hand från Branschrådet, STAD-samarbetets ledningsgrupp, miljöförvaltningen och polismyndigheten. Ett utkast till riktlinjer har också presenterats på lokala krögarmöten som genomförts i samverkan med polisen i City polismästardistrikt.

Samråd med de fackliga organisationerna är planerat att ske i förvaltningsgruppen 2014-01-29.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen föreslår att nämnden godkänner förslaget till riktlinjer för serveringstillstånd.

Bilaga

1. Riktlinjer för serveringstillstånd

Stockholms stad

(3)

Riktlinjer för serveringstillstånd

Antagna av kommunfullmäktige 2014-xx-xx

stockholm.se/tillstandsenheten

Riktlinjer för serveringstillstånd

Dnr: Socialnämnden 1.1-922/2013
Utgivare: Socialförvaltningen
Omslagsfoto: Pierre Andersson

Sammanfattning

Enligt alkohollagen ska kommunen ha tydliga riktlinjer som talar om vad som gäller när man söker serveringstillstånd. Kommunen kan också reglera vad man i övrigt ska ta hänsyn till vid tillståndsprövningen. Syftet med de kommunala riktlinjerna är att den som söker tillstånd ska kunna förutse om en verksamhet som planeras kan ges tillstånd, samt att ge vägledning vid handläggning och beslut så att ansökningar om serveringstillstånd behandlas lika inom kommunen.

Genom dessa riktlinjer vill Stockholms stad informera om de lokala anpassningar som gjorts till alkohollagen. Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för staden att utveckla sin egen alkoholpolitik.

I huvudsak har riktlinjerna samma innehåll som de som tidigare gällt i Stockholms stad. Det har skett en anpassning till de förändringar i alkohollagen som trädde ikraft 1 januari 2011. Vissa förtydliganden har också gjorts för att det ska bli lättare att förutse hur staden kommer att agera i olika situationer.

Innehåll

Övergripande mål **5**

Ansökan och handläggning **5**
Handläggningstider vid ansökan 5
Kommunens informationsskyldighet 7
Remissyttranden 8
Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet 11
Stadens tillsynsverksamhet 13
Tillsynsavgifter 17

Riktlinjer vid servering **17**
Serveringstider 17
Ordning och nykterhet 20
Uteserveringar 21
Gemensamt serveringsutrymme 22
Villkor vid meddelande av serveringstillstånd 23
Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap 23

Samarbete **26**
Branschrådet 26
STAD-samarbetet 27
Samverkan mot grov organiserad brottslighet 27

Övergripande mål

Tillståndsgivning och tillsyn enligt alkohollagen i Stockholms stad har sin utgångspunkt i nedanstående övergripande mål:

- Det ska vara tryggt att gå på krogen
- Det ska vara lätt att vara krögare
- Det ska vara konkurrens på lika villkor i restaurangbranschen

Inget av målen är överordnat, alla tre perspektiven ska beaktas samtidigt i stadens myndighetsutövning.

Att få ett serveringstillstånd innebär ett stort ansvar. Stockholms stad förväntar sig att tillståndshavarna inte bara lever upp till lagens krav på lämplighet och skötsamhet, utan också aktivt arbetar med att förebygga brott och minimera verksamhetens negativa påverkan på omgivningen, till exempel störningar till närboende. Stadens förvaltningar ska utgå från att tillståndshavarna kan och vill medverka till att det råder god ordning på stadens gator och torg och att även de som bor i närheten av en restaurang kan sova på nätterna.

I de fall då tillståndshavarna trots påpekanden ändå inte medverkar till att lösa problem ska förvaltningarna vidta andra åtgärder för att säkerställa en god utveckling av restaurangbranschen och efterlevnad av lagar och regler.

Ansökan och handläggning

Handläggningstider vid ansökan

Rättsregel

Enligt 5 § alkoholförordningen ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen. Om det är nödvändigt på grund av utredningen får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader om det finns särskilda skäl till det. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Riktlinjer

Samtliga ansökningar och anmälningar kan göras med hjälp av självservicetjänster. Detta underlättar registrering av ärendet, och påskyndar handläggningen. Alla dokument som lämnas in i pappersform måste skannas in, vilket kräver manuell hantering och

försenar processen. Det bästa är om handlingarna kan lämnas in via självservicetjänsten eller via e-post.

Mål för handläggningstiderna för varje ärendetyp ska varje år fastställas i tillståndsenhetens verksamhetsplan. Två tider är av särskilt intresse för sökande. Den ena är den tid som går från att ansökan skickats in till att ett meddelande om att den mottagits och vad som behöver kompletteras skickats ut. Detta är den så kallade uppstartstiden. Den andra tiden som är av intresse för sökande är den tid som går från att ansökan är komplett till att beslut fattats. Detta definieras som handläggningstiden.

Uppstarts- och handläggningstiden är beroende av vilka resurser som finns för utredning, vilket i sin tur är beroende av hur höga avgifter som tas ut för ansökan. Balansen mellan avgifter och servicenivå kan förändras över tid.

I vissa fall då ansökan är otydlig eller då det är extra svårt att fatta beslut kan ärendet dra ut på tiden trots att resurserna för utredning finns. Målen för uppstarts- och handläggningstiderna kan därför inte gälla samtliga ansökningar. Stadens mål är att 90 procent av ansökningarna ska behandlas inom de tidsgränser som tillstånds-enheten anger i sin verksamhetsplan varje år. Tidsgränserna ska redovisas på stadens webbplats och i självservicetjänsten. Där framgår också vilka handlingar som sökande ska skicka in för att ansökan ska vara komplett.

Nya tillstånd och ägarskiften

Hur lång tid som går från att ansökan skickas in till att beslut fattas beror till stor del på det underlag som sökande presenterar. Kompletta och korrekta uppgifter underlättar remisshantering och handläggning i övrigt. Det vanligaste skälet till att en ansökan tar lång tid att behandla är att den inte är komplett och att uppgifter måste efterfrågas av sökande.

Handläggningen sker i fyra faser:

1. Inledningsfasen, där ärendet startas upp och remisshanteringen påbörjas. En förutsättning för att detta ska vara möjligt är att sökande lämnar sådana uppgifter att remisser kan skickas, d.v.s. att ägarförhållanden och finansiering redovisas. Inledningsfasen avslutas med att ett meddelande om att ansökan inkommit skickas till sökande. Om ansökan inte är komplett skickas även begäran om vad som behöver kompletteras.
2. Utredningsfasen, som syftar till att kontrollera att sökande uppfyller kraven för att få serveringstillstånd, bland annat genom att granska de underlag som sökande skickat in. Om ärendet inte är komplett eller förutsättningarna ändras kan remisserna behöva skickas på nytt, vilket försenar

utredningen. En förutsättning för serveringstillstånd är att sökande kan visa upp kunskaper i alkohollagen genom att avlägga kunskapsprov när detta krävs. Utredningsfasen avslutas med att ta fram ett dokument som beskriver vilken prövning som gjorts.

3. Beslutsfasen, där ärendet avgörs av den som enligt delegationsordningen har rätt att fatta beslut. Om beslut får fattas av tjänstemän är beslutsfasen kortare än då tillståndsutskottet fattar beslut. I de fall då ärendet kräver beslut i tillståndsutskottet och förslaget är bifall kan tillfälligt tillstånd ges genom delegationsbeslut.
4. Avslutningsfasen, där sökande har tre veckor på sig att överklaga om någon del av det sökta serveringstillståndet avslagits.

Tillfälliga tillstånd till allmänheten

En ansökan om tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten ska skickas in senast en månad före evenemanget för att hinna behandlas. Det måste bland annat finnas tid att skicka en remiss till polismyndigheten, vilket är ett krav enligt lagen. För att undvika svåra situationer då en sökande som är del i ett större arrangemang får avslag på sin ansökan och måste ersättas av annan restauratör rekommenderas att ansökningarna vid större festivaler och liknande skickas in senast tre månader före evenemanget.

Tillfälliga tillstånd till slutna sällskap och tillfälliga förändringar

En ansökan om ett tillfälligt tillstånd till slutna sällskap eller en tillfällig förändring av ett stadigvarande serveringstillstånd ska skickas in senast tio arbetsdagar före evenemanget för att hinna behandlas.

Kommunens informationsskyldighet

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen har kommunen en skyldighet att informera om vad som gäller enligt denna lag och anslutande författningar.

Riktlinjer

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens krav. Serveringstillstånd får endast ges till den som med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten. Restaurangen ska ha ett kök av god standard, lagad eller på annat sätt tillredd mat ska erbjudas och serveringsstället ska vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt. Vid

tillfällig servering är kraven på lokalens beskaffenhet och tillhandahållande av mat lägre.

Vid bedömningen av köket ska hänsyn tas till verksamhetens inriktning. Utrustning för den tillredning som ska bedrivas ska finnas. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Tillredd mat ska kunna serveras under hela den tid serveringsstället har öppet. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Alkoholservering ska ingå i ett seriöst sammanhang. Vid bedömning av ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang och evenemang där barn och ungdomar är en del av målgruppen bör särskild försiktighet iakttas.

Om de förhållanden som redovisades i ansökan ändras efter att serveringstillstånd beviljats ska detta anmälas till tillståndsenheten. Det gäller till exempel vid större ombyggnation, samt då nya personer träder in i det tillståndshavande bolagets styrelse eller krets av ägare och finansiärer. I sådana fall ska de nya förhållandena redovisas och prövas för att säkerställa att alla krav som ställs på serveringsstället och tillståndshavaren fortfarande uppfylls.

Verksamheter som inte överhuvud taget ska ges serveringstillstånd är sexklubbar och drogliberala rörelser. Staden vill inte gynna sådana verksamheter genom att möjliggöra vinster från alkoholservering.

Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in polismyndighetens yttrande vid en prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd, såväl till allmänheten som till ett slutet sällskap. Kommunen ska också hämta in polismyndighetens yttrande vid en prövning av tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, om det inte rör sig om ett litet arrangemang.

Enligt 8 kapitlet 16 § ska också de lokaler som används för stadigvarande servering vara brandsäkra. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta när den prövar en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd.

Riktlinjer

Innan beslutsunderlag presenteras för socialnämndens tillståndsutskott eller beslut fattas på delegation skickas remisser till andra myndigheter. Obligatorisk remissinstans är enligt alkohollagen endast polismyndigheten. I den ekonomiska prövningen ingår även remiss till Skatteverket och i vissa fall till kronofogdemyndigheten. De olika remissinstansernas ansvarsområden redovisas nedan.

Det är av särskilt intresse om det finns en specifik problematik kring den verksamhet som söker serveringstillstånd. Generella observationer från remissinstanserna om t ex sambandet mellan serveringstider och våldsproblem utgör normalt inte tillräckligt underlag för att staden ska kunna avslå en enskild ansökan.

Stadsdelsnämnderna

Det är angeläget att de sociala aspekterna lyfts fram när ansökningar om serveringstillstånd ska avgöras. Detta säkerställs genom remiss till stadsdelsnämnderna. Dessa nämnder yttrar sig om nyetablering av serveringsställen och sena serveringstider, De bedömer eventuella sociala olägenheter som finns eller kan befaras uppstå eller i övrigt beträffande restaurangens läge i stadsdelen. Tillståndsenheten ska göra en laglighets- och likställighetsprövning samt väga in övriga remissinstansers svar i beslutsunderlaget. I vissa typer av ärenden är det inte nödvändigt att inhämta stadsdelsnämndernas yttranden. Exempel på sådana ärenden är personalrestauranger och traditionell festvåningsverksamhet.

Stadsdelsnämndernas inflytande över tillståndsgivningen koncentreras på det som är ett lokalt intresse. Detta brukar i regel benämnas den sociala bedömningen, där olika faktorer i restaurangens omedelbara närhet vägs in. Detta kan gälla t.ex. restaurangtätheten i vissa speciella områden med känd missbruksproblematik och ordningsproblem. Störningar till närboende är främst miljöförvaltningens kompetensområde.

Däremot studerar man i regel inte hyreskontrakt, finansieringsplaner, olika fackmyndigheters yttranden om lokalen, yttranden från polismyndigheten om sökandens vandel, uppgifter från Skatteverket, bedömningen av sökandens branschvana etc. Detta har inte ansetts vara av lokalt intresse utan denna lagtekniska del ansvarar tillståndsenheten för.

Stadsdelsnämnden behöver därför inte vänta på dessa uppgifter för att kunna ta ställning. Remissunderlaget kan således vara detsamma som för övriga remissinstanser, det vill säga uppgifter om sökandens namn, restaurangens adress och vad ansökan omfattar. Remissen skickas ut till stadsdelsnämnderna så snart en ansökan har inlämnats till tillståndsenheten. Inget hindrar dock stadsdelsförvaltningen att under remisstiden utifrån sina utgångspunkter kontakta ärendets handläggare på tillståndsenheten eller sökande för kompletterande uppgifter.

Stadsdelsnämndernas yttranden ska väga tungt vid den slutliga bedömningen. Den lokala kompetensen är en viktig del i tillståndsprövningen. Det är lämpligt att stadsdelsnämnderna inför sitt ställningstagande får ta del av den inriktning som sökanden

presenterar. Denna är av avgörande betydelse för hur etableringen kommer att påverka förhållandena i området.

Remisstiden för stadsdelsnämnderna är en månad. Det är ibland svårt för nämnderna att lämna yttranden inom denna tid vilket medför problem att hålla nere den totala handläggningstiden. Om inte remissvar föreligger inom en månad kan ändå beslut fattas, trots att detta underlag saknas.

Stadsdelsnämndernas yttranden ska som tidigare framhållits väga tungt vid stadens slutliga ställningstagande till ansökan. Däremot kan inga remissinstanser tilldelas någon vetoställning på så sätt att deras yttrande ska vara absolut bindande. Vid beslutet måste man beakta gällande lagstiftning. Alla beslut om serveringstillstånd går också att överklaga till domstol och den rättsliga praxis som utvecklas ska följas. Ansökningar kan också avslås utan att höra stadsdelsnämnden då exempelvis en ansökan är direkt lagstridig eller icke komplett.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har en viktig roll i det kommunala arbetet med serveringstillstånd. Som remissinstans till social-förvaltningen i handläggningen av ärenden enligt alkohollagen bistår de med utlåtanden angående risken för att närboende utsätts för störningar från det tilltänkta serveringsstället. Miljö- och hälsoskyddsnämnden registrerar även livsmedelslokaler enligt livsmedelslagen. En sådan registrering är en förutsättning för serveringstillstånd.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har till uppgift att värna om medborgarnas boendemiljö utifrån miljöbalken och dess förutsättningar. När nämnden yttrar sig över en ansökan om serveringstillstånd har den att väga in frågan om närboende riskerar att utsättas för störningar från det tilltänkta serveringsstället.

I alkohollagen och dess förarbeten sägs uttryckligen att miljö- och hälsoskyddsnämndens yttranden angående ansökningar om serveringstillstånd ska tillmätas stor betydelse. I detta sammanhang redovisas därför de regler angående bullerstörningar som antagits av miljö- och hälsoskyddsnämnden och som i huvudsak följer av miljöbalken.

En allmän förutsättning är enligt miljöbalken att störningar som kan vara skadliga för människors hälsa och som inte är ringa eller helt tillfälliga är att betrakta som en olägenhet för människors hälsa. Definitionen avser alla former av störningar som kan ha en skadlig inverkan på en människas hälsa.

Av miljöbalkens hänsynsregler framgår att försiktighetsmått ska vidtas så snart det finns skäl att anta att en verksamhet eller en åtgärd kan medföra bl.a. olägenhet för människors hälsa. Om man

inte vet vilken påverkan på människors hälsa en viss aktivitet kan komma att innebära, bör man avstå från aktiviteten eller vidta sådana försiktighetsmått så att man med säkerhet kan säga att ingen risk för olägenheter uppkommer. Vidare innebär miljöbalkens hänsynsregler att alla som bedriver en verksamhet ska utföra de skyddsåtgärder, iaktta de begränsningar och vidta de försiktighetsmått i övrigt som behövs för att förebygga, hindra eller att motverka att verksamheten eller åtgärden medför skada eller olägenhet för människors hälsa eller miljön. I samma syfte ska vid yrkesmässig verksamhet användas bästa möjliga teknik.

Det kommer många klagomål på störande restauranger till såväl miljöförvaltningen som till socialförvaltningen. När ett serveringstillstånd väl är givet och det uppstår klagomål som inte avser ordningen och nykterheten på restaurangen utan enbart buller är endast miljöbalken och således inte alkohollagen tillämplig. Miljöförvaltningen har uppgivit att ärendena ofta är mycket resurskrävande och handläggningstiden lång, inte minst p.g.a. de rättsliga processer som ofta följer.

Polismyndigheten

Remiss till polismyndigheten är reglerat i alkohollagen. Det är framför allt två områden som är av särskilt intresse att polismyndigheten yttrar sig om, dels om de personer som står bakom en ansökan är lämpliga, dels om sökt serveringstillstånd kan innebära risk för problem med ordning och säkerhet.

Brandmyndigheten

Enligt alkohollagen ska en lokal där servering bedrivs vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. Ansvaret för brandsäkerheten ligger på verksamhetsutövaren. Sökande kan underlätta brandmyndighetens bedömning genom att redan i ansökan om serveringstillstånd skicka in brandsäkerhetsdokumentation som tagits fram av konsult, eller själv redogöra för vilka brandskyddsåtgärder som vidtagits.

Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 17 § alkohollagen får kommunen vägra serveringstillstånd om serveringsstället på grund av placering eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa. Kommunerna bör i sina riktlinjer ange vilka kriterier de tillämpar vid bedömningen, för att det ska bli tydligare för dem som ansöker

om serveringstillstånd. Kommunen måste dock alltid bedöma samtliga omständigheter i det enskilda fallet.

Riktlinjer

För att i möjligaste mån hindra störningar till närboende och omgivningen bedömer miljöförvaltningen remisserna om ansökningar om serveringstillstånd enligt fastställda principer. En individuell prövning sker dock i varje ansökan med hänsyn till lokala variationer i bl.a. bostadsbebyggelsen. Det förebyggande arbetet har även stor betydelse för verksamhetsutövare som på ett tidigt stadium bör få kännedom om vilka förutsättningarna är för att serveringstillstånd ska kunna tillstyrkas. Det är oftast svårt att i efterhand åtgärda olägenheter för omkringboende. Dessutom är detta normalt förenat med mycket stora kostnader för verksamhetsutövaren.

Ljudnivåer

Musik från verksamheter, som t.ex. restauranger, kan ge upphov till störande buller i bostäder. Musik innehåller ofta lågfrekvent basljud. Det lågfrekventa basljudet sprider sig lätt långa sträckor i en fastighet och kan därför upplevas som störande av många. Boende som utsätts för musikbuller uppger ofta att de är störda redan vid låga ljudnivåer. Därför är Socialstyrelsens riktvärden för bedömning av musikbuller satta på en relativt låg nivå, 25 dBA i ekvivalent nivå. Riktvärdena är avsedda att tillämpas i bostadsrum (sovrum och vardagsrum) i bostäder.

Detta får till följd att serveringstiden i restaurang bör begränsas till 22.00 i de fall då det finns bostäder i direkt anslutning och uppgifter om ljudisolering saknas. För att en tid senare än 22.00 ska kunna bli aktuell ska en luftljudisoleringsmätning av bjälklaget mellan lokalen och bostaden utföras och redovisas. Mätningarna ska utföras fackmässigt, företrädelsevis av fackman inom akustik-området, sök exempelvis under "ingenjörer, akustik" på Internet. Mätningen bekostas av sökande.

I ett av de miljöprogram som Stockholms stad antagit (Miljö 2000) kan man utläsa att vid ny- och ombyggnad av bostäder ska ljudisoleringen mellan bullrande verksamhetslokaler och bostäder vara minst 61 dB (R'w + C50-3150). Isoleringen behöver vara ännu bättre om den verksamhet som bedrivs har en högre ljudnivå än sedvanliga restauranger. Miljöförvaltningen har genom att anlita en akustikkonsult tagit fram miniminivåer för olika typer av verksamhet. Dessa kan ändras, men för närvarande är de:

- Restaurang eller café utan musik: 61 dB (R'w + C50-3150)
- Pub utan musik: 65 dB (R'w + C50-3150)

- Pub, restaurang eller café med musik: 70 dB (R'w + C50-3150)

När det gäller dans- och konsertlokaler krävs betydligt bättre ljudisolering, vilket är svårt att åstadkomma i vanliga bostadshus. Sådana verksamheter bör därför normalt inte lokaliseras i bostadsfastigheter.

Det finns vanligtvis inget att erinra angående uteserveringar med serveringstid fram till klockan 22.00 förutsatt att den är lokaliserad till framsidan av fastigheten. Om uteserveringen är belägen på en innergård kan ansökan helt avslås i denna del på grund av stor störningsrisk till närboende på fastighetens tysta sida. För en senare serveringstid än 22.00 i uteservering krävs att risken för störningar till närboende är liten.

För vidare frågor kring ljudisolering, t ex innan ombyggnad, hänvisas till akustikkonsulter. Miljöförvaltningen kan ge allmänna upplysningar och svara på frågor men kan inte ge förhandsbesked eller råd om hur ombyggnaden bör göras för att uppfylla kraven.

Prövotider

Prövotider kan bli aktuella när det gäller nyetablering, ny innehavare eller förlängt öppethållande. I de flesta sådana fall beslutas om en prövotid för en del av tillståndet, till exempel kan serveringstid till klockan 22.00 ges stadigvarande och en senare tid ges med prövotid för att se om verksamheten stör närboende eller medför problem med ordning och nykterhet.

Om stadigvarande tillstånd söks efter en prövotid ska remisser skickas till polismyndigheten och miljöförvaltningen. Om dessa remissinstanser inte redovisar några problem som kan kopplas till restaurangens verksamhet ska stadigvarande tillstånd ges, i annat fall ska ansökan avslås eller ny prövotid ges.

Det är tillståndshavarens ansvar att se till att stadigvarande tillstånd söks efter en prövotid om så önskas. En sådan ansökan skickas lämpligen in cirka tre månader före prövotidens utgång. Omprövning av prövotid är avgiftsfri. Om ansökan om stadigvarande tillstånd inkommer efter prövotidens slut behandlas den som en ny ansökan om utökad serveringstid, vilket bland annat innebär att ansökningsavgift tas ut.

Stadens tillsynsverksamhet

Rättsregel

Kommunens tillsynsansvar för områdena servering av alkoholdrycker och marknadsföring av alkoholdrycker framgår av 9 kapitlet 2 och 3 § alkohollagen.

Riktlinjer

Även om de flesta restauranger sköter sig och fullgör sina uppgifter är det tyvärr några som bryter mot olika lagar i sin verksamhet. Tillsyn i kombination med möjligheter till sanktioner är därför ett viktigt instrument för att restaurangverksamheten ska kunna bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser. Detta är en förutsättning för att branschens aktörer ska kunna konkurrera på lika villkor. Tillsynen ska vara effektiv och inrikta sig på väsentligheter.

Tillsynen kan lite grovt delas upp i tre delar: Den förebyggande tillsynen, den inre tillsynen och den yttre tillsynen. Mycket av den förebyggande och inre tillsynen kan göras på kontorstid medan den yttre tillsynen förutsätter inspektion på serveringsstället företrädesvis på kvällar och nätter. Tillsynsmyndigheterna (stadens tillståndsenhet och polismyndigheten) har rätt till tillträde till lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten.

Förebyggande tillsyn

Med förebyggande tillsyn menas förebyggande arbete i form av information till tillståndshavare och sökande och medverkan i utbildningar samt olika forum och projekt. Syftet med den förebyggande tillsynen är att förebygga problem men också att se till att tillståndshavarna har kunskap om vad som gäller inom olika områden.

Till den förebyggande tillsynen räknas även den skriftliga information tillståndsenheten kontinuerligt skickar till tillstånds-havarna. Till denna kategori av tillsyn hör också de områdesvisa träffar med krögare som förekommer i närpolisområdena.

Inre tillsyn

Med inre tillsyn avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter. Det handlar om frågor av ekonomisk art, tillståndshavares vandel, av andra myndigheter företagna restauranginspektioner med mera. Vidare undersöks företagens försäljningssiffror genom de så kallade restaurangrapporterna från tillståndshavarna. Till den inre tillsynen räknas också en fortlöpande övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och dylikt, till exempel för att säkerställa att evenemang där tillstånd för servering till slutet sällskap söks inte riktar sig till allmänheten.

Förvaltningen erhåller anmälningar från polismyndigheten vilka bl.a. belyser ordnings- och nykterhetssituationen i och kring ett serveringsställe. Det är inte antalet anmälningar som ligger till grund för ett eventuellt ingripande enligt alkohollagen utan innehållet i dessa. Endast i de fall anmälningarna visar att

tillståndshavare inte fullföljer sina skyldigheter enligt alkohollagen ska dessa ligga till grund för ett administrativt ingripande.

Förvaltningen kan i vissa fall använda sig av kreditupplysningstjänster för att effektivisera den inre tillsynen. Vid sådana tillfällen är det förvaltningen skyldig att skicka omfrågandekopior till de privatpersoner som kontrollen omfattar.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen innebär kontroll av att serveringsställenas alkoholservering sker i enlighet med tillståndet och alkohollagen, och inte bryter mot gällande lag i övrigt. Bedömningar av ordningsläget i och utanför restaurangen samt kontroll av att servering till märkbart påverkade gäster och underåriga inte sker är viktiga delar av den yttre tillsynen.

I den yttre tillsynen ingår också att uppmärksamma förekomst av narkotika. Här finns ett nära samarbete mellan polismyndigheten och restaurangbranschen i syfte att motverka narkotikapåverkade gäster på restaurangen. Detta samarbete är något som staden ser positivt på. Att ett serveringsställe kontaktar polisen för att få stöd att få bort narkotika kan inte ses som något negativt. Ett stort antal anmälningar om narkotikabrott på ett serveringsställe kan tvärtom vara ett tecken på ett aktivt drogförebyggande arbete. De restaurangföretagare som önskar kan samverka med polis och tillståndsenhet kring detta i nätverket Krogar mot Knark.

När det gäller frågan om brandsäkerhet på stadens serveringsställen ingår det som en del i den yttre tillsynen att kontrollera utrymningsvägarna. Förvaltningen underrättar sedan brandmyndigheten om eventuella brister. Det är inte möjligt att enbart på grund av enstaka brister i brandsäkerhet att vidta åtgärder med stöd av alkohollagen, men om tillståndshavaren upprepat har allvarliga brister i brandskyddet kan det vara ett tecken på att lämplighetskravet i alkohollagen inte längre är uppfyllt.

Restauranginspektörer

För att Stockholms stad ska kunna fullgöra sina uppgifter för en effektiv och rättssäker tillsyn krävs kompetenta restauranginspektörer och ett gott samarbete med andra myndigheter. Restauranginspektörernas kompetens säkras genom internutbildning och handledning av tillståndsenhetens personal och från andra berörda myndigheter, som också svarar för att inspektörerna får relevanta och aktuella uppgifter om gällande tillstånd, ägarbild och dylikt. Restauranginspektörerna rekryterats huvudsakligen bland socialsekreterare med inriktning på ungdomsarbete. Detta bidrar även till att stärka det lokala inflytandet över tillsynsarbetet.

Av naturliga skäl är tillsynsbehovet mycket skiftande både när det gäller restauranger och andra verksamheter med stadigvarande tillstånd och för tillfälliga etableringar. En viktig uppgift för tillståndsenheten är att analysera tillsynsbehovet och prioritera arbetet därefter. Det är naturligt att de restauranger som har många anmärkningar och/eller en hög alkoholförsäljning inspekteras oftare än lugna utpräglade matrestauranger. En målsättning är att varje serveringsställe med servering till allmänheten ska få ett besök åtminstone en gång per år. Huvudsakligen bör detta arbete genomföras kvälls- och nattetid under veckosluten. När det gäller vissa lokaler för slutna sällskap samt renodlade personalrestauranger kan det räcka med förebyggande tillsyn och inre tillsyn.

Arbetsmetodik och etik vid yttre tillsyn

De inspektörer som kontrakteras av kommunen har legitimationskort med foto där det klart framgår vilka de är och vilka befogenheter de har. Inspektörerna kan vid en kontroll inledningsvis uppträda anonymt, men ska innan de går kontakta den serveringsansvarige och då även påtala eventuella brister som kommer att rapporteras. Om det gäller mindre allvarliga påpekanden kan dessa ofta omedelbart åtgärdas. De viktigaste uppgifterna vid den yttre tillsynen är kontroll av att alkoholservering inte sker till underåriga samt kontrollera att serveringen bedrivs på ett sådant sätt att det inte medför problem på grund av berusning och oordning. Restaurauginspektioner bör av rättssäkerhetsskäl och för inspektörens egen säkerhet aldrig utföras av endast en person. Inspektionerna ska alltid dokumenteras skriftligt och vid anmärkningar kommuniceras med tillståndshavaren så fort som möjligt.

Samarbete med andra myndigheter

Om inspektionsverksamheten ska kunna bedrivas på ett effektivt sätt förutsätts ett gott samarbete med andra myndigheter. Det är ofta lämpligt och effektivt att utföra tillsynen tillsammans. De myndigheter som i första hand är berörda är polismyndigheten, Skatteverket och miljöförvaltningen.

Inom socialtjänsten finns också enheter som i sin verksamhet på olika sätt kommer i kontakt med personer, som druckit alkohol på restauranger i sådan omfattning att det har medfört problem för dem själva eller andra. Exempel på sådana enheter är Maria Ungdomsenhet med ungdomsjouren och stadsdelsförvaltningarna. Det är därför naturligt att samarbeta även med dessa.

Regional samordnad tillsyn

Under ledning av länsstyrelsen genomförs den regionala samordnade tillsynen. Den bedrivs i samverkan mellan flera statliga och

kommunala myndigheter. Målsättningen med verksamheten är att förbättra laglydnaden inom restaurangbranschen för att uppnå konkurrens på lika villkor. Främst arbetar man med yttre tillsyn i form av riktade tillsynsinsatser gentemot restauranger, företrädesvis där allvarliga problem kan misstänkas.

Tillsynsavgifter

Rättsregel

Kommunen har enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serverings-tillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (1991:900).

Riktlinjer

Beslut om ansöknings- och tillsynsavgifter fattas i särskilda beslut av kommunfullmäktige. Tillståndsenheten ska ha en förteckning över aktuella avgifter på sin webbplats.

Riktlinjer vid servering

Serveringstider

Rättsregel

Bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § alkohollagen om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning. Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken, och social hänsyn ska därför gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn. Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan.

När kommunen prövar en restaurangs serveringstid ska man beakta om serveringstiden kan medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller om den kan innebära särskild risk för människors hälsa. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska alltså stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

Riktlinjer

Tillståndsmyndigheten måste i varje enskilt fall särskilt beakta olägenheter ifråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa i samband med utsträckning av serveringstiden. Servering av alkoholdrycker får påbörjas tidigast klockan 11:00 och

avslutas senast klockan 01:00, om inte tillståndsmyndigheten beslutar annat. Detta är den så kallade normaltiden. I Stockholms stad gäller som senaste serveringstid kl. 05.00. Reglerna om serveringstider utgör en viktig del av den svenska alkoholpolitiken. Sociala hänsyn ska därför ha klart företräde framför affärsmässiga eller konkurrensmässiga sådana.

Serveringstider efter klockan 01.00 bör inte ges i sådana områden där störningar till närboende redan föreligger och där det på grund av en hög restaurangtäthet inte går att härleda störningarna till någon enskild restaurang. I dessa områden kan det krävas prövotid såväl vid medgivande av serveringstider före klockan 01.00 som fram till denna tidpunkt.

Serveringstider före 11.00 medges normalt endast vid trafikservering där förhållandena är sådana att en begränsning till annan tid än under färd ter sig orimlig.

Tillstånd för serveringstid efter klockan 01.00

För att serveringstillstånd till allmänheten med senare serveringstid än klockan 01.00 ska beviljas gäller följande.

1. Serveringsverksamheten ska följas upp med en effektiv tillsyn, såväl förebyggande som inre och yttre.
2. Stadsdelsnämndens, miljöförvaltningens och polismyndighetens yttranden ska tillmätas stor betydelse vid besluten.
3. Villkor ska meddelas att samtliga personer som arbetar med servering av alkoholdrycker på restaurangen (samtliga som inte enbart tillfälligt engageras oavsett anställningsform) ska ha genomgått STAD-utbildning i ansvarsfull alkoholservering.
4. Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om tydliga och väl synliga skyltar, vid entrén, som anger för köande vilka insläppsregler som gäller för att förhindra diskriminering.
5. Servering av helflaskor med spritdryck får inte förekomma efter klockan 01.00. Om sådana flaskor serverats tidigare på kvällen får inte gästerna fortsätta servera sig själva efter klockan 01.00. Spritdrycker ska då istället serveras portionsvis så att serveringspersonalen kan hålla uppsikt över att inga märkbart påverkade gäster serveras.
6. Serveringstillstånd med serveringstid efter klockan 01.00 ska förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag, från klockan 22.00 till samtliga gäster har lämnat lokalen.
7. Det ska vara en hög nivå av säkerhet i lokalen och i anslutning till denna. Tillståndshavaren ska kunna påvisa att det finns ett väl utvecklat säkerhetsarbete som omfattar brandskydd, gästernas säkerhet, hur man hanterar besvärliga

gäster, kö etc. Villkor om exempelvis metalldetektorer kan bli aktuellt.

8. Om serveringstid efter klockan 01.00 beviljas ska den som huvudregel ges med en prövotid om ett år för att säkerställa att verksamheten bedrivs på ett ansvarsfullt sätt.

Tillstånd för serveringstid efter klockan 03.00

För att komma ifråga för senare serveringstid än klockan 03.00 gäller följande utöver de förutsättningar som gäller serveringstid efter klockan 01.00.

1. Serveringsstället ska vara välskött, allvarliga problem med ordning och nykterhet ska inte ha förekommit. Beslut om fler än en erinran (under det senaste två åren) på grund av återkommande problem med serveringen får inte ha fattats för den restaurang som sökanden bedrivit till klockan 03.00. Detsamma gäller vid varning. Vid enstaka erinran ska ett års karenstid gälla.
2. Verksamheten ska under de senaste två åren ha bedrivits av juridisk person med i huvudsak samma fysiska personer i ägandet och ledningen.
3. En restaurang med serveringstid senare än till klockan 03.00 får inte ligga i ett område där det finns risk för störningar för boende. Miljö- och hälsoskyddsnämndens remissvar har en avgörande betydelse för bedömningen.
4. Villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning. Huvudinriktningen är enligt följande: Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om att minst fyra förordnade ordningsvakter tjänstgör från klockan 24.00 till dess samtliga gäster har lämnat lokalen. Antalet förordnade ordningsvakter utökas med en per hundra gäster från klockan 24.00 enligt följande: vid 401 gäster 5 vakter, vid 501 gäster 6 vakter osv.
5. Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om system för kontroll av det exakta gästantalet i lokalen.
6. Om serveringstid efter klockan 03.00 beviljas ska den som huvudregel ges med en prövotid om ett år för att säkerställa att verksamheten bedrivs på ett ansvarsfullt sätt.

Serveringstid efter klockan 03:00 för restaurangverksamhet vid kasinon

Kasinoverksamhet regleras i kasinolagen (SFS 1999:355). I kasinolagen ställs hårda krav på kontroll. Endast den som är 20 år har tillträde till den serveringsverksamhet som bedrivs på kasinot. Med anledning av den noggranna kontroll som lagen föreskriver har serveringsverksamhet i lokaler med tillstånd enligt kasinolagen

undantagits från kravet att de måste kvalificera sig för serveringstid efter klockan 03:00 genom att bedriva verksamhet till klockan 03:00 i två år.

Ordning och nykterhet

Rättsregel

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkoholdrycker, och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kapitlet. I lagens 1 kapitel 11 § andra stycket står det att försäljning kallas servering om drycken ska förtäras på stället. Bestämmelserna i 3 kapitlet om försäljning är därför tillämpliga även vid servering.

3 kapitlet 5 § och 8 kapitlet 20 § handlar båda om att se till att hålla ordning där man säljer och serverar alkoholdrycker. Enligt 3 kapitlet 5 § ska skador i möjligaste mån förhindras vid försäljning, och den som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället. Enligt 8 kapitlet 20 § ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Riktlinjer

Att servera alkoholdrycker är ett ansvarsfullt uppdrag. Stockholms stad har generellt en positiv inställning till restaurang- och nöjesverksamhet. Förutsättningen är att den bedrivs på ett sätt som inte leder till ordningsproblem, märkbart påverkade gäster eller att underåriga serveras.

Det är tillståndshavarens ansvar att se till att verksamheten är organiserad på ett sådant sätt att dessa problem undviks. Med tanke på den stora variation som finns mellan verksamheterna är det svårt att sätta upp specifika regler för hur serveringen ska bedrivas. Följande punkter kan ändå vara till hjälp vid tillståndsgivning och start av verksamheter:

1. En grundförutsättning är att lokalen är överblickbar så att serveringspersonalen kan se sina gäster. Belysning och användning av rökmaskiner och liknande bör anpassas så att det fortfarande är möjligt för personalen att ha uppsikt över serveringen.
2. Marknadsföring och prissättning som uppmanar till konsumtion av stora mängder alkohol (mängdrabatter etc) får inte förekomma.
3. Utbildning av serveringspersonal är ofta en bra investering. Vid sena serveringstider tillämpas villkor om STAD-utbildning, men även de som inte har sådant villkor i sitt tillstånd är välkomna att skicka personal på utbildning.

4. Om ordningsvakter anlitas är det även en bra idé att utbilda dem i de särskilda förhållanden som gäller för restauranger. Särskilt förebyggande arbete mot narkotika är viktigt.
5. Även chefer på restaurangen kan behöva utbildning i de särskilda aspekter som finns med att bedriva en verksamhet som ligger i linje med alkohollagens krav. Inom STAD-samarbetet erbjuds en särskild chefsutbildning för dem.

Det är bra om tillståndshavarna kontaktar tillståndsenheten inför förändringar som t ex ombyggnationer eller ändrad verksamhetsinriktning. Tillståndsenheten ska då bistå med rådgivning och information, även om förhandsbesked vid ansökningar inte kan lämnas. På det sättet kan merkostnader undvikas och alkohollagens krav tillgodoses.

Uteserveringar

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, exempelvis en uteservering som finns i anslutning till serveringsstället. Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus. Vid ett beslut om serveringstillstånd kan kommunen även villkora tiderna för när uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel dem som bor i närheten av serveringsstället.

Om kommunen inte har villkorat tillståndet med en särskild utrymningstid för uteserveringen gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt. Se 8 kapitlet 19 § i alkohollagen samt regeringsrättens dom Mål nr 7544-07.

Riktlinjer

En uteservering ska vara avgränsad på ett sådant sätt att gästerna kan förstå var serveringsytan börjar och slutar. Avgränsningen ska vara tydlig, men den ska också ta hänsyn till funktionshindrades möjlighet att få tillträde till uteserveringen.

För att bedriva uteservering på allmän mark krävs polismyndighetens tillstånd enligt ordningslagen, så kallat marktillstånd. Tillstånd för bedrivande av uteservering på allmän mark, oavsett om det ska bedrivas alkoholservering där eller inte, söks alltså hos polismyndigheten. När marktillstånd eller dispositionsrätt från privat fastighetsägare finns kan tillstånd för alkoholservering beviljas. Serveringstillståndet omprövas inte utan gäller stadigvarande. Tillståndshavaren ska anmäla eventuella förändringar av

marktillståndet, till exempel att ytan ändrats. Om dispositionsrätt inte längre finns får inte alkoholservering bedrivas på ytan.

Om en restaurangägare ansöker om att utöka verksamheten till att omfatta även alkoholservering i uteserveringen kan tillståndsmyndigheten relativt omgående expediera ett sådant tillstånd, om marktillstånd finns. Inget remissförfarande behöver vanligtvis äga rum. Undantaget är då serveringen är tänkt att bedrivas senare än till klockan 22.00 eller då uteserveringen är belägen på en innergård där det finns risk för störningar till närboende. I dessa fall skickas remiss till miljöförvaltningen för bedömning av risken för störningar till närboende. Polismyndigheten bör också normalt ges möjlighet att lämna yttrande i dessa fall.

I de fall då serveringstiden inne i restaurangen är senare än i uteserveringen ska beslut om serveringstillstånd i uteserveringen villkoras med att uteserveringen ska vara utrymd senast en halvtimme efter serveringstidens utgång. Detta krävs för att säkerställa att närboende inte störs av gäster som dröjer sig kvar på uteserveringen efter att alkoholserveringen avslutats där.

Gemensamt serveringsutrymme

Rättsregel

I 8 kapitlet 14 § andra stycket alkohollagen ges möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att servera på samma yta. En förutsättning är att de som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme.

Riktlinjer

Näraliggande restauranger som beviljats serveringstillstånd kan ansöka om att få använda en gemensam serveringsyta. Det kan vara frågan om så kallade food courts i gallerior och liknande. Dessa har ofta en inriktning på matservering, och har oftast inte så stor risk för problem med ordning och nykterhet.

Gemensam serveringsyta kan också beviljas vid tillfälliga tillstånd till allmänheten. Det är då av stor betydelse vilken typ av arrangemang det rör sig om. Olika festivaler med matinriktning är oftast oproblematiska, medan större försiktighet bör råda vid arrangemang som riktar sig till ungdomar.

Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

Rättsregel

Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun när den meddelar tillstånd också meddela olika slags villkor. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. Villkoren kan alltså endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om ändring av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall. Kommunen kan däremot i sina riktlinjer beskriva under vilka förutsättningar ett beslut kan komma att villkoras.

Riktlinjer

I de fall när det är svårt att hålla uppsikt över en del av serveringsytan kan tillståndet villkoras med att alkoholservering endast får ske genom bordsservering. Det kan till exempel gälla en uteservering som inte går att överblicka inifrån restaurangen.

Villkor om ordningsvakter och STAD-utbildning i Ansvarsfull alkoholservering krävs oftast vid sena serveringstider. Se vidare under rubriken Serveringstider.

Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

Riktlinjer

Serveringstillstånd kan även omfatta en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle. Med enstaka tidsperiod avses enligt praxis några dagar upp till ett par månader. Tillfällig servering såväl till allmänheten som till slutna sällskap förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Som riktmärke anges max tio tillfällen per år. Ett evenemangsdatum omfattar ett tillfälle.

Antalet tillståndstillfällen i en viss serveringslokal ska också vara av betydelse. Anordnas ofta tillfällig servering till olika sällskap, vid fler tillfällen än tio per år i samma lokal, ska stadigvarande serveringstillstånd sökas. Detta är bl.a. i syfte att möjliggöra tillsyn över verksamheten men även för att en verksamhets-

innehavare inte ska kunna friskriva sig från ansvar. En lokal kan efter särskild prövning godkännas för fler än tio tillfällen per år. Det är då frågan om allmänna samlingslokaler och liknande där risken för osund konkurrens i restaurangbranschen är liten. Om problem uppkommer i dessa lokaler kan möjligheten att ha fler än tio tillfälliga tillstånd där återtas.

Om ett evenemang avser längre period än en månad ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet. Om en vidare tolkning görs av begreppet tillfällig serveringsverksamhet innebär detta att de tillfälliga arrangörerna kan rycka undan de ekonomiska förutsättningarna för de etablerade restaurangerna.

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten

Följande riktlinjer gäller för tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten:

1. Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang, som i sig är seriöst. Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig främst till barn och ungdomar.
2. I de fall då underåriga ges tillträde till ett konsertområde eller liknande ska alkoholserveringen vara organiserad så att ålderskontroll kan ske på ett betryggande sätt, till exempel genom avgränsade serveringsområden där åldersgräns tillämpas.
3. Sökanden ska ha beviljats rätt att disponera markytan/ lokalen.
4. Miljöförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
5. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska kunna tillhandahållas.
6. Serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och acceptabla avgränsningar. Som huvudprincip gäller att serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta av en tillståndshavare. Avsteg från detta kan göras om polismyndigheten bedömer att gemensam serveringsyta inverkar positivt på ordningsläget eller om tillståndsmyndigheten har sådan erfarenhet.
7. Betryggande tillsyn över serveringen måste garanteras.
8. Servering av spritdrycker bör inte medges med undantag av servering till slutna sällskap inom ramen för evenemanget.
9. De personer som ska ansvara för serveringen ska vara lämpliga för uppgiften. I de flesta fall är detta liktydigt med att de redan tidigare är innehavare av stadigvarande serveringstillstånd.

10. Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med alkohollagens krav. Detta krav omfattar även festivalarrangör p.g.a. dennes betydande inflytande över festivalens bedrivande.

När det gäller kopplingen till idrott har undantag gjorts för vissa internationella evenemang där riskerna för våld och överservering och andra negativa sociala konsekvenser bedöms som betydligt mindre än vid nationella evenemang. Emellertid ska en riskbedömning göras vid varje tillfälle och en allmän princip bör vara återhållsamhet även vid internationella evenemang. Sökanden ska uppvisa aktuellt registreringsbevis, kunskaper i alkohollagen, mat- och dryckesutbud, intyg från kronofogdemyndigheten, dispositionsrätt och beskrivning av evenemanget. Remiss skickas i samtliga ärenden till polismyndigheten (ordning/vandel), vid serveringstider efter klockan 22.00 även till miljö- och hälskoskyddsförvaltningen (störningsrisken till närboende) och i vissa fall till Skatteverket (skötsamhet vad gäller skatter och avgifter/moms- och arbetsgivarregistrering).

Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap

Förutom vad som generellt gäller råder följande riktlinjer för tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap:

1. Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse i företag, förening, vänkrets eller sammanslutning där arrangören på förväg kan ange vilka som kommer att delta. Det gemensamma intresset ska avse något mer än den tillställning där servering ska ske.
2. Sökanden redovisar tillställningens art och till vem servering ska ske samt bifogar gästlista.
3. Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet alkohollagens krav. Utgångspunkten för denna prövning är för förening dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning. För ett företag krävs registreringsbevis och för privatpersoner krävs personbevis.
4. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas vilket dokumenteras i samband med ansökan.
5. Priset för alkoholdrycker får inte understiga inköpspriset samt ska ett skäligt pålägg läggas till inköpspriset. Att försäljning av alkoholdrycker avses ske med skäligt pålägg ska intygas i samband med ansökan.

En ansökan omfattar ett tillfälle. Remiss skickas till polismyndigheten (ordning/vandel) och miljö- och hälsoskyddsförvaltningen (störningsrisken till närboende) vid ansökningar om serveringstillstånd efter klockan 01.00 och i övrigt när tecken på problem föreligger. Då det kan antas att brister föreligger vad gäller den

ekonomiska skötsamheten tas kontakt med kronofogdemyndigheten och/eller skattemyndigheten. Remissförfarande tillämpas inte i de fall när man på goda grunder kan anta att inga indikationer om möjliga brister finns.

I de fall då ansökningar lämnas in för fler än tre tillfällen i samma lokal eller för samma verksamhet bör beslut om bifall fattas för maximalt tre tillfällen åt gången. Om problem med ordning och nykterhet eller störningar till närboende uppkommit ska det finnas möjlighet att avslå kvarvarande tillfällen även om ansökningarna inkommit vid samma tillfälle.

Tillfälligt utökade serveringstider

Tillståndshavare som bedriver stadigvarande serveringsverksamhet kan i vissa fall få en tillfällig utökning av serveringstiden. Även när det gäller denna kategori förutsätts att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Söker tillståndshavare tillfälligt utökad serveringstid fler än tio gånger per år bör ansökan om stadigvarande senare serveringstid lämnas in för prövning.

Tillståndsutskottet har möjlighet att i vissa fall ge en tillståndshavare möjlighet att ansöka om tillfälligt utökad serveringstid fler än tio gånger per år. Detta kan vara ett bra sätt att vinna erfarenhet om en verksamhet. Beslut om ökat antal tillfälligt utökade serveringstider kan vara ett alternativ till prövotid vid ansökan om stadigvarande utökad serveringstid.

En ansökan omfattar ett tillfälle. Beslut om bifall bör fattas för maximalt tre tillfällen åt gången. Remissförfarande till såväl polismyndigheten som till miljöförvaltningen tillämpas vid återkommande ansökningar om utökade serveringstider. Reglerna om villkor om ordningsvakter etc. ska beaktas, se vidare under rubriken Serveringstider.

Samarbete

Branschrådet

Branschrådet bildades 1998 och är ett forum för diskussion av policyfrågor. Det leds av tillståndsutskottets ordförande. I branschråden ingår företrädare för branschorganisationerna Visita och Hotell och Restaurang Facket, erfarna krögare, polismyndigheten och stadens tjänstemän. Exempel på frågor som kan diskuteras i branschrådet är serveringstider, diskriminering, narkotikabekämpning, villkor, ekonomisk misskötsamhet etc.

STAD-samarbetet

Det finns ett väl utvecklat samarbete mellan bransch och myndigheter i det så kallade STAD-samarbetet (STAD – Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem). Genom ett särskilt avtal har samarbetet formaliserats. Avtalsparterna är Stockholms läns landsting, Stockholms stad genom dess tillståndsenhet, Polismyndigheten i Stockholms län, samt branschorganisationen Visita, Hotell och Restaurang Facket, Länsstyrelsen i Stockholm och Folkhälsomyndigheten är också välkomna att följa arbetet då det finns intresse av det. Verksamheten leds av en ledningsgrupp där tillståndsenhetens chef är ordförande. Målet med samarbetet är främst att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion och droger på Stockholms restauranger.

Samverkan mot grov organiserad brottslighet

Det finns en generalklausul som medger utlämnande av uppgifter till andra myndigheter, när det är uppenbart att intresset av att uppgifterna lämnas ut har företräde framför det intresse som sekretessen ska skydda (OSL 10:27). Bestämmelsen innebär att en uppgift som normalt sett skulle omfattas av sekretess kan lämnas ut.

Tillståndsenheten ska med stöd i generalklausulen samverka med andra myndigheter i syfte att motverka grov organiserad brottslighet i restaurangbranschen. Detta innebär i praktiken att staden kan delta i samverkan och samordnade aktioner som initierats av annan myndighet, och som avser grov organiserad brottslighet.